

# Dinkel-Häschen

ca. 10 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Topfen-Ölteig:

500 g Dinkelmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Backpulver  
120 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Prise Salz  
250 g Speisetopfen (20% Fett i.Tr.)  
1 Ei (Größe M)  
70 ml Milch  
75 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

### Zum Bestreichen und Bestreuen:

Milch  
Zimt-Zucker

## 1 Topfen-Ölteig:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 10 Min. rasten lassen.

- 2 Den Teig in 10 gleich große Stücke teilen. Von jedem Teigstück ein walnussgroßes Stück abschneiden, zu einer Kugel formen und zur Seite geben. Die übrigen Teigstücke je zu einer Rolle mit spitz zulaufenden Enden formen (ca. 35 cm lang). Die Stränge 1-mal mittig umeinanderschlingen, so dass ein kleines Loch entsteht. Die Teigstücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und die Enden als Hasenohren etwas auseinander ziehen. Jeweils eine Teigkugel als Schwänzchen auf das Loch setzen.





Das Backblech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 20 Minuten**

- 3 Die noch warmen Häschen mit Milch bestreichen und mit Zimt-Zucker bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Häschen sind gefriergeeignet.

